



うけど

請戸もの

入賞
発表

アイデアレシピコンテスト

テーマ食材 しらす

2025年10月に開催した請戸ものアイデアレシピコンテストに全24件の応募をいただき、誠にありがとうございました。厳正なる選考の結果5つのメニューが入賞しました。請戸ものしらすの美味しいレシピ、皆さまぜひ試してみてください。

入賞



考案者 渡辺美空さん 瑛太さん

しらすの焦がし味噌
バターおにぎり

みんな大好きみそバター味のたっぷり
しらすの混ぜ込みおにぎり

審査員
コメント

シンプルですが、今まであまりなかった斬新な組み合わせ。大葉のアクセントや見た目の美しさ、手軽さがGOOD。

入賞



考案者 酒寄ひろみさん

しらすとパプリカの
チーズ焼き

色とりどりのパプリカにしらすとチーズを
のせて焼くだけの簡単レシピ

審査員
コメント

色鮮やかで新鮮な組み合わせ。材料も手間も抑えて手軽に作れる一品。大勢で食卓を囲む際にも映えるメニュー。

入賞



考案者 内山久仁子さん

請戸ものしらすの
餃子の皮巻き

カリカリ食感がたまらない！おかずにも
おつまみにもパーティーメニューにもおすすめ

審査員
コメント

珍しい組み合わせの新規性と美しさが好評価。こどもから大人まで世代を超えて楽しめる食感と手軽さが魅力。

入賞



考案者 馬目照子さん

しらすと米粉の
天ぷらうどん

さっくりふわふわ食感のやさしい
かきあげがうどんとの相性バツグン

審査員
コメント

米粉を使ったヘルシーな発想と美しい盛り付けが印象的。完成度の高さも大好評のしらすメニュー。

入賞



考案者 高槻桜々さん

しらすと浜の香りの
ジェノベーゼ丼

海と緑のハーモニーが聴こえるような
新しく爽やかなしらすの新レシピ

審査員
コメント

バジルとしらすの意外な組み合わせが斬新。見た目のインパクトと挑戦的なアイデアでしらすの新たな美味しさを発見。

入賞作品のレシピ
および全応募作品は
こちらから！



主 催

浪江町

農林水産課農林水産係